



Mango-Papaya-Eis mit Ricotta und Tamarillo

Zutaten für 10 Personen

- 0,5 Kg Mango, Fruchtfleisch, in Würfeln
- 0,5 Kg Papaya, Fruchtfleisch, in Würfeln
- 20 g Blütenhonig, flüssig
- Limonenschale, fein abgerieben von unbehandelten Früchten
- Orangenschale, fein abgerieben von unbehandelte Früchten
- 0,15 kg Zucker, braun
- 1 Stück Tamarillo, ohne Haut in kleine Würfel **(wenn am Markt da ist)**
oder 100 gr Tomatenwürfel ohne Haut
- 0,8 kg Ricotta, Frischkäse von Kuhmilch

Zubereitung

1. Die Mango und Papaya mit dem Pürierstab zu einem Fruchtmas zerdrücken, mit Blütenhonig, Limonen und Orangenschale abschmecken.
2. Den braunen Zucker in dem Fruchtmas gut glattrühren, sodass er sich komplett auflöst, dann die Tamarillo Würfel unterheben und mitziehen lassen.
3. Den Ricotta-Frischkäse in der Anschlagmaschine verrühren, dann das Mango-Papaya-Tamarillo Fruchtmas gut unterheben, nachschmecken.
4. Die Frucht-Ricotta-Masse in eine vorgekühlte Eismaschine geben und solange Rühren lassen, bis das Mango-Papaya-Eis cremig und portionier fähig ist.
5. Das Eis portionieren, in Glasschalen oder auf Teller setzen, garnieren.

Tipp:

„Sollte keine Eismaschine vorhanden sein (siehe Gartipp)“

Das Fruchteis mit einem Eisportionierer aus der Eismaschine abstechen auf

Pergamentpapier setzen und auf Bleche in den Tiefkühler geben.

Man kann dann die Fruchteiskugel servieren wann sie benötigt wird.



Weitere Serviertipps

Mit allen Sorten von Beeren oder Früchte der Saison

(Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren usw.)

Zu anderen Exotische Früchten, oder Fruchtsalaten.

Zu glacierte flambierte Früchten der Saison

Auf Fruchtsaucen der Saison, Schokolade oder anderen Saucenspiegeln.

Auf Karamell oder Schokoladensauce mit einem Hauch von Salz

(Cross-Over)

Mit Rosenzucker, Pasten, oder mit frischen Bio-Rosen servieren



Küchentipp

Man kann die Mango-Papaya-Ricotta Masse mit etwas Pitu oder Rosenlikör parfümieren.

Die Exotischen Früchte sollten gut reif sein (besseres Aroma)



Tipp zur Gartetechnik

Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen, die Eismasse in eine Cromoganschüssel geben, in das Tiefkühlfach stellen und alle 20 Minuten kräftig mit dem Schneebesen durchrühren und aufschlagen.

Allergenkennzeichnung:

Milch, (G)

Zu beachten die zusätzlichen Zutaten (Geschmacksträger)

Diät-Eignung

Reduktionskost (ohne Zucker dafür Süßstoff, ohne Ricotta dafür Quark 10 %)

Fettstoffwechselstörung (ohne Ricotta dafür Quark 10 %)

Diabetes mellitus (Früchte KH, ohne Zucker dafür Süßstoff)

Purinarmekost (weniger Zucker)

Vegetarische Kostform